**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

**Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Декан факультета перерабатывающих технологий  Т. В. Залетова  2024 г |

**Б1.О.20. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров**

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | Очно-заочно | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  | |  |  | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | |  |  | **6 ЗЕ** | | |  |  | | |  |  | | | |  | | | |  | |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | 216 | |  |  |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | | | | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | |  | |  |  |  | |  | | Экзамен 5; Зачет 4 | | | | | | | | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | |  |  |  |  | |  | |  | | | |  | | | | | | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 37,45 | | | | | | | |  | |  |  |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | |  |
|  | самостоятельная работа | | | 167 | | | | | | | |  | |  |  |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | |  |
|  | часов на контроль | | | 11,55 | | | | | | | |  | |  |  |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **2 (2)** | | | **Итого** | | | **3 (1)** | | | | | | **Итого** | | | | |
| Недель | |  |  | |  | |  |  | | | | |  |  | | |  | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | | РП | УП | | | | | РП | УП | | | РП | |
| Лекции | | 6 | 6 | | 6 | | 6 | 8 | | | | | 8 | 8 | | | 8 | |
| Лабораторные (практические) | | 8 | 8 | | 8 | | 8 | 10 | | | | | 10 | 10 | | | 10 | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | | - | - | | | | | - | - | | | - | |
| Консультации | | - | - | | - | | - | 1 | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | 2 | |
| КонР | | - | - | | - | | - | - | | | | | - | - | | | - | |
| КРА (зачет) | | 0,2 | 0,2 | | 0,2 | | 0,2 | - | | | | | - | - | | | - | |
| КРА (экзамен) | | - | - | | - | | - | 0,25 | | | | | 0,25 | 0,25 | | | 0,25 | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | | - | - | | | | | - | - | | | - | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | | - | - | | | | | - | - | | | - | |
| Итого ауд. | | 14,2 | 14,2 | | 14,2 | | 14,2 | 19,25 | | | | | 19,25 | 19,25 | | | 19,25 | |
| Контактная работа | | 16,2 | 16,2 | | 16,2 | | 16,2 | 21,25 | | | | | 21,25 | 21,25 | | | 21,25 | |
| Сам. работа | | 52 | 52 | | 52 | | 52 | 115 | | | | | 115 | 115 | | | 115 | |
| Часы на контроль | | 3,8 | 3,8 | | 3,8 | | 3,8 | 7,75 | | | | | 7,75 | 7,75 | | | 7,75 | |
| Итого | | 72 | 72 | | 72 | | 72 | 144 | | | | | 144 | 144 | | | 144 | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Программу составил(и): |  |  |  |  |
| ***доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и переработка продукции животноводства» Гиноян Рубен Варданович*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рецензент(ы): |  |  |  |  |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа дисциплины | | |  |  |
| ***Б1.О.20. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров*** | | | | |
|  | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | |  |  |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | |
| Согласовано |  |  |  |  |
| Председатель методической комиссии | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | Цель - обеспечить получение студентами теоретических знаний, практического умения и навыков в области товароведения текстильных, швейных, посудо-хояйственных, парфюмерно-косметических, галантерейных, школьно-письменных и канцелярских, кожевенно-обувных, меховых и овчинно-шубных товаров, как объектов коммерческой деятельности, а также в организации и осуществлении процедуры товароведной экспертизы при оценке уровня их качества. | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл (раздел) ООП: | | | | | | | | | | | | | Б1.О.20 | | | |
| **2.1** | | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | | Основы микробиологии | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2 | | Прикладная химия | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.2** | | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | | Безопасность продовольственных товаров и сырья | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2 | | Химия | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.3 | | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | |  |  |
| **ОПК-2,2: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - о потребительской ценности товаров народного потребления; воз-можных видах опасностей для человека и критериях безопасности;  - о видах экспертиз товаров и их компетенции;  - о прогрессивных способах и технологиях производства товаров;  - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров;  - свойства и показатели ассортимента; управление ассортиментом, ас-сортиментную политику; | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассорти-ментную политику;  - анализировать и работать с нормативными документами и законода-тельными актами;  - осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - методами проведения оценки экспертизы потребительских товаров; | | | | | | | | | | | | | |
| **ОПК-4,2: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки;  - идентификацию товаров: виды, признаки и методы;  - методы контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации;  - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;  - структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней. | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения;  - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;  - обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров; организации складского хранения и сбыта продукции. | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - методами и правилами отбора средней пробы;  -методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспор-тировки и реализации. | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | |  | | |  |  |
|  | | | |  | | | | | | | |  | | |  |  |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Очная форма обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код**  **занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | | | | | **Семестр / Курс** | | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | **Литература** | **Инте**  **ракт.** | **Прим.** | | | | |
| 1.1 | Основы товароведения непродовольственных товаров.  Предмет, цели и задачи изучения курса товароведения непродовольственных товаров. Классификация непродовольственных товаров (методы и системы классификации). /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 1.2 | Изучение строения волокон методами световой микроскопии. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 1.3 | Моделирование одежды промышленного производства, изготовление и тиражирование одежды.  Маркировка швейных товаров. Виды и реквизиты маркировки одежды. Упаковка, ее виды, влияние на сохранение качества одежды. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 13 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 2.1 | Введение в товароведение текстильных товаров. Понятие о текстильных товарах. Понятие о текстильных волокнах. Классификация текстильных волокон. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 2.2 | Распознавание вида текстильных волокон (органолептическими методами, пробой на горение, химическими методами). /Пр/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 2.3 | Факторы, влияющие на качество стеклянных товаров. Оценка качества стеклоизделий. Дефекты стеклоизделий: дефекты стекломассы, обработки и декорирования. Влияние дефектов на качество товаров.  Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклоизделий. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 13 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 3.1 | Швейные товары.  Классификация и видовой ассортимент швейных изделий. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 3.2 | Изучение ассортимента тканей. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 3.3 | Методы оценки и показатели качества парфюмерных товаров. Дефекты парфюмерных изделий.  Требования к качеству тары и упаковки, маркировки, условиям транспортирования и хранения. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 13 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 4.1 | Изучение строения и геометрических свойств тканей /Пр/. | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 4.2 | Галантерейные товары. Требования к их качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильной галантереи./Ср/ | | | | | 4/2 | | 13 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 5 | Зачет | | | | | 4/2 | | 0,2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.1 | Основные материалы для изготовления металлохозяйственных товаров  Металлы и сплавы, применяемые для производства металлохозяйственных изделий /Лек/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.2 | Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров /Пр/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.3 | Методы оценки и показатели качества парфюмерных товаров. Дефекты парфюмерных изделий.  Требования к качеству тары и упаковки, маркировки, условиям транспортирования и хранения./Ср/ | | | | | 5/3 | | 19 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 7.1 | Потребительские свойства парфюмерных товаров.  Потребительские свойства парфюмерных товаров. Функциональные свойства парфюмерии. /Лек/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 7.2 | Экспертиза качества парфюмерных жидкостей /Пр/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 7.3 | Факторы, сохраняющие качество косметических товаров. Сырье и технологии производства - как основные факторы формирования качества косметических товаров./Ср/ | | | | | 5/3 | | 19 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 8.1 | Косметические товары.  Потребительские свойства косметических товаров. Функциональные свойства средств ухода за кожей, волосами, зубами и полостью рта. Эргономические и эстетические свойства. /Лек/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 8.2 | Современный ассорти-мент и потребительские свойства косметических моющих средств /Пр/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 8.3 | Экспертиза качества кожгалантерейных изделий.  Маркировка, упаковка и хранение кожгалантерейных изделий. /Ср/ | | | | | 5/3 | | 19 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 9.1 | Обувные товары.  Обувные материалы. Качество обувных материалов.  Классификация и ассортимент обуви.  Факторы, формирующие потребительские свойства /Лек/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 9.2 | Изучение ассортимента кожевенно-обувных материалов /Пр/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 9.3 | Металлическая галантерея. Требования к качеству.  Маркировка и упаковка изделий металлической галанте реи. /Ср/ | | | | | 5/3 | | 19 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 10.1 | Изучение классификации и ассортимента пушно-меховых полу-фабрикатов /Пр/ | | | | | 5/3 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 10.2 | Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров /Ср/ | | | | | 5/3 | | 19 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 11.1 | Показатели качества и определение сортности обуви.  Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение обуви /Ср/ | | | | | 5/3 | | 20 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 12 | Эзамен | | | | | 5/3 | | 0,25 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **5.1.Рекомендуемая литература** | |
| **5.1.1 Основная литература** | |
| 1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / под ред. проф. Т.И.Чалых, доц. Н.В.Умаленовой. – М.: ИТК «Дашков и Кº», 2013. – 760 c. (http://elibrary.ru/item.asp?id=22466593) 2. Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров: Учебник / А.Н.Неверов, Е.Л.Пехташева, Е.Ю.Райкова и др. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 472 с. – (Высшее образование). (http://elibrary.ru/item.asp?id=28847110 ) 3. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие. [Текст] / М.А.Николаева – М.: Издательский Дом «Деловая литература». -2007. – 320 с. – Библиогр.: с.302-304. (http://elibrary.ru/item.asp?id=19567653 ) – | |
| * + 1. **Дополнительная литература** | |
| 1. Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.Р. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров. – М.: Изд-во ИТК Дашков и К, 2012. – 346 с. (http://elibrary.ru/item.asp?id=20244878 ) 2. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: учебник /А.П.Ходыкин, А.А.Ляшко, Н.И.Волошко, А.П.Снитко.-М.: Дашков и К, 2012.- 540 с. (http://elibrary.ru/item.asp?id=20244879 ) 3. Периодические издания в России: «Текстильная промышленность»,«Стандарты и качество», «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос», «Потребитель» и др. | |
| **5.2 Перечень программного обеспечения** | |
| 5.2.1.1 | OpenOffice (свободно-распространяемое ПО) |
| 5.2.1.2 | Договор от 01.04.2020 № 100520013285683 на оказание услуг по предоставлению доступа к сети Интернет АО  «ЭР-Телеком Холдинг». С 01.04.2023 по 31.12.2023 г. |
| 5.2.1.3 | Договор с интернет-провайдером: АО "ЭР-Телеком Холдинг"№ 100520013285683 на оказание услуг доступа к сети Интернет от 01.01.2023 до 31.12.2023 |
| **5.3 Перечень информационных справочных систем** | |
| 5.3.2.1 | Договор № 588 о предоставлении доступа к изданиям в электронно-библиотечной системе (ЭБС) ФГБОУ ВО РГАЗУ «AgriLib» от 02.09.2013 г. Московская область, г.Балашиха, Шоссе Энтузиастов, д. 50. ИНН 5001007713 КПП 500101001 ГУ Банка России по ЦФО р/с 40501810545252000104 Дополнительное соглашение №1 /30 от 02.09.2019 ( 02.09.2019 по 01.09.2024) |
| 5.3.2.2 | Договор №СЭБ НВ-178 на оказание услуг по предоставлению доступа к разделам ЭБС от 31.12.2019 г. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» (31.12.2022 по 31.12.2023) |
| 5.3.2.3 | Договор от 11.02.2020 № 22/2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ"с 16.02.2023 по 31.12.2023 |
| 5.3.2.4 | Договор №1/2021 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 01.01.2021г.  Предмет договора: оказание услуги по предоставлению Произведений для использования Пользователями, путем обеспечения Пользователям доступа к ЭБС целиком, к отдельным Разделам ЭБС, либо к отдельным Произведениям, размещенным в ЭБС. ООО "Издательство Лань", ИНН 7801068765 КПП 780101001 Код по ОКПО 27427100  Банковские реквизиты: р/с 40702810036060003981 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/с 30101810145250000411 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| 5.3.2.5 | Договор №2/2021 от 01.01.2023г.  на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ". ИНН 7811272960 КПП 781101001 Код по ОКПО 34359787 Банковские реквизиты: р/с: 40702810632400000741 ФИЛИАЛ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" БИК 044030786 к/с 30101810600000000786 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.  В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.  Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.  Для проведения лабораторных занятий используется специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием  Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета  Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:  1) библиотечный фонд ФГБОУ ВО «НГСХА»  2) компьютерный класс с выходом в Интернет;  3) мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;  4) образцы товаров;  5) каталоги видов, разновидностей, фасонов и моделей товаров;  6) средства измерения и обнаружения;  7) технические регламенты, стандарты и технические условия на продукцию, процессы, методы испытания (контроля);  8) Общероссийский классификатор продукции ОК 005-93;  9) Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации и Таможенного союза.  Аудитории лекционного типа: 8; 27;49. Соответственно S=68; 73 и 70 кв.м.  Аудитории для практических занятий: 3;17; 18; 22; 78; 87. S=56; 37; 35; 55; 117 и 40 кв.м. соответственно.  Аудитории для самостоятельной работы студентов, оборудованные ПК с выходом в Интернет: 1;29. S=54 и 30 кв.м. (Мудл). | |
| **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:  - лекциях,  - лабораторных занятиях,  - самостоятельной работе студентов (мини-опросам, сдаче зачета)  Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.  Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).  Методы обучения - это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.  Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.  Лекционный материал:  - Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой  информации на лекциях необходимо использовать  объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).  - В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично- поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.  - Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и цепью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.  В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.  Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.  Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.  Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.  Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.  Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.  Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).  Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.  Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.  В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).  Лабораторные занятия.  Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.  Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п. | |